

NOTICE D'UTILISATION TABLE DE CUISSON A' INDUCTION

cod. 7372 241

Cher client

Le plan de cuisson à induction encastrable est destiné à l'usage domestique. Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux qui respectent l'environnement, ils sont recyclables et peuvent être déposés ou détruits.
Pour ce motif, nous avons signalé précisément les matériaux d'emballage. Lorsque l'appareil ne sera plus utilisé et constituera un encombrement, on conseille de le livrer à une société de récupération d'appareils "hors service" afin que l'environnement ne soit pas pollué.

Mode d'emploi

Les instructions d'utilisation sont destinées au consommateur. Elles décrivent l'appareil et son utilisation.

Instructions de raccordement

Le raccordement doit être effectué conformément au chapitre Raccordement au réseau électrique et aux normes en vigueur. Le travail peut être effectué uniquement par un personnel spécialisé.

Plaquette

La plaquette avec les caractéristiques de base est située sur la partie inférieure de l'appareil.

Protection du danger d'incendie

L'appareil peut être encastré d'un côté près d'un meuble plus haut et de l'autre côté près d'un meuble d'une hauteur égale à l'appareil.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

• L'encastrable et le raccordement électrique de l'appareil au réseau peut être effectué uniquement par un personnel spécialisé.
• Certaines parties de l'appareil chauffent lors du fonctionnement.
Faîtes attention aux enfants, les éloigner de l'appareil et les avertir du danger de brûlures.
• La graisse surchauffée peut facilement prendre feu. Utilisez toutes les précautions lors de la préparation des aliments qui nécessitent l'utilisation de lard ou d'huile (par ex: frites).
• Les zones de cuisson ne doivent pas fonctionner sans les casseroles.
• Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer l'environnement.
• La plaque à induction ne doit pas être utilisée comme plan de travail. Les objets pointus peuvent railler les surfaces.
• Ne pas poser sur la plaque à induction les objets comme les couteaux, les fourchettes ou les couvercles car ils peuvent chauffer.
• La préparation des aliments dans des récipients en plastique ou en aluminium est interdite. Sur la plaque de cuisson en vitrocéramique chaude, il ne faut pas mettre des objets en plastique ou en aluminium.
• Attention au câble électrique de tout autre appareil qui ne soit pas en contact avec les zones de cuisson chaudes.
• Ne pas conserver sous l'appareil des objets sensibles à écarts de température (par ex: des détergents, sprays, etc..).
• Ne pas utiliser la plaque de cuisson à induction cassée ou craquelée. Si vous notez quelques défauts, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
• En cas de perturbations, débrancher le câble d'alimentation électrique et appeler le Service d'Assistance.
• L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des appareils à vapeur ou à haute pression.
• L'appareil est produit selon les standards de sécurité en vigueur; malgré ceci, il est conseillé de le laisser sous surveillance lors de l'utilisation par des personnes avec des capacités physiques ou mentales réduites, ou par des personnes sans expérience ou connaissance. Le même conseil est valable pour l'utilisation de l'appareil par des personnes mineures.
• Attention à ne pas faire tomber sur la surface en vitrocéramique des objets ou de la vaisselle. Même les objets légers (par exemple une salière) peuvent fissurer ou endommager la plaque en vitrocéramique.
• Si l'appareil est encastré au-dessus d'un four équipé d'un système pyrolytique, il ne devrait pas être mis en fonction lorsque la procédure pyrolytique est en cours car il pourrait provoquer le déclenchement de la protection de surchauffe de la plaque de cuisson.
• Ne pas raccorder la plaque de cuisson au réseau électrique avec des rallonges ou des prises multiples car elles ne garantissent pas la sécurité nécessaire (par ex: risque de surchauffe).



Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne doit pas être considéré comme un déchet normal mais doit être porté au point de récolte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.
En assurant l'élimination de ce produit de façon appropriée, ça évitera des éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et pour la santé, qui pourraient découler d'une élimination inadaptée du produit.
Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, contacter le bureau communal, le service local d'élimination des déchets ou le magasin où a été acquis le produit.

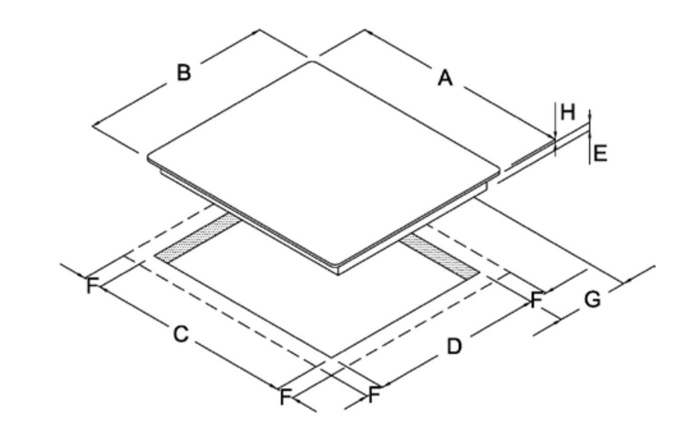
ENCASTREMENT PLAQUE DE CUISSON

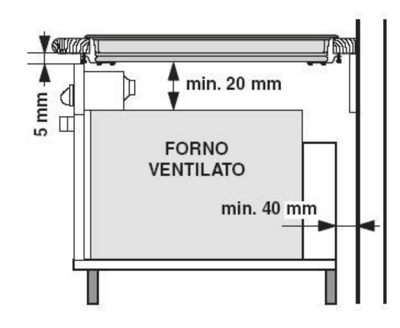
Avertissements importants

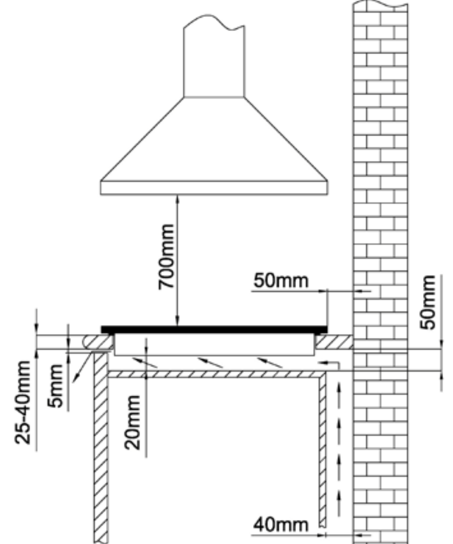
- L'encastrable de l'appareil et le raccordement au réseau électrique peut être effectué uniquement par un personnel qualifié.
- Le revêtement des parois de l'appareil encastrable doit être traité avec les colles résistantes à 100°C (s'il ne résiste pas aux températures aussi élevées, il pourrait changer de forme et de couleur).
- L'appareil peut être encastré sur le plan de travail où la profondeur du meuble est de ≥600mm.
- Après le montage, l'appareil encastrable doit avoir libre accès aux deux éléments fixés, en partant de la partie inférieure.
- Tous les meubles suspendus de la cuisine doivent être placés à des hauteurs qui ne dérangent pas les procédés de travail.
- La distance entre la plaque de cuisson et la hotte aspirante doit respecter les indications de montage. La distance minimum est de 700 mm.
- Sur le plan de travail peuvent être mis des encadrements en bois massif à condition de respecter la distance minimum (voir le dessin).
- La distance minimum entre le panneau avec la plaque de cuisson et la paroi arrière est signalée sur le dessin.

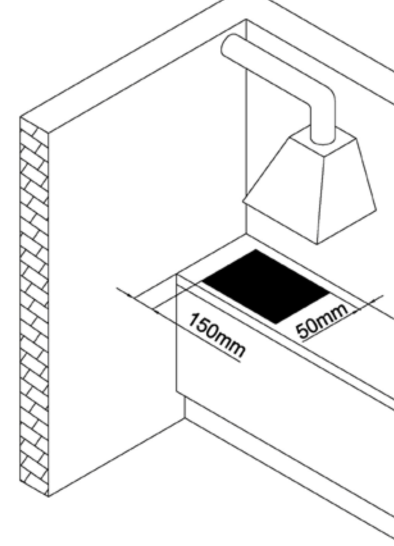
Mesures de coupe panneau de cuisson à induction encastrable

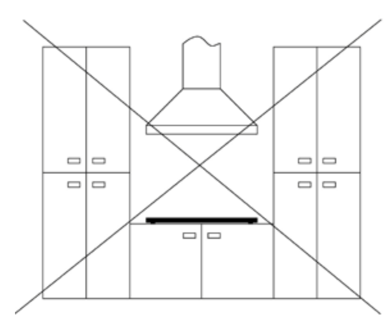
A	590 mm
B	520 mm
C	560 mm
D	490 mm
E	53 mm
F	10 mm
G	50 mm
H	5 mm









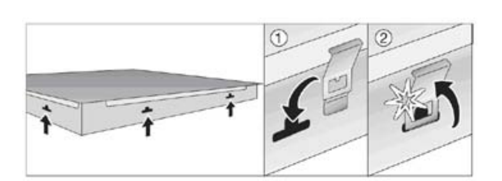


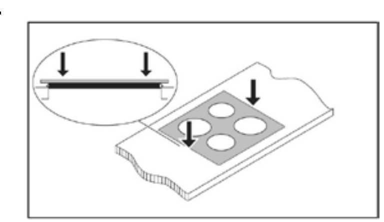
- Le plan de cuisson peut être encastré uniquement sur le plan de travail d'une épaisseur entre 25 et 40 mm.
- L'élément inférieur de la cuisine ne doit pas avoir le tiroir. Il doit être équipé d'une barre horizontale qui doit être distante de 20 mm de la surface de travail inférieure. L'espace entre la barre et la plaque de cuisson doit rester vide.
- Sur la partie arrière du meuble, il doit y avoir la coupe d'une hauteur minimum de 50 mm sur toute la largeur du meuble.
- L'encastrement du four sous le panneau de cuisson est possible avec des fours avec un ventilateur réfrigérant.

Avant d'installer le four, il faut enlever dans la zone d'ouverture la paroi arrière du meuble.
Il doit y avoir aussi une ouverture minimum de 5 mm sur la partie avant.

Procédure d'encastrement

- Le plan de travail doit être complètement droit.
- Protéger les surfaces coupées.
- Raccorder la plaque de cuisson au réseau d'alimentation (regarder les instructions de raccordement).
- Positionner la plaque de cuisson sur l'ouverture coupée au préalable.
- Pousser fortement contre le plan de travail.





RACCORDEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

- Le raccordement électrique peut être effectué uniquement par un personnel qualifié. La protection du raccordement électrique doit respecter les normes en vigueur.
- Les connecteurs de raccordement sont à la portée lorsque vous ouvrez le couvercle des conducteurs.
- Avant le raccordement il faut vérifier que la tension écrite sur la plaquette corresponde à la tension du réseau électrique.
- La plaquette de la plaque en vitrocéramique se trouve sur la partie inférieure de l'appareil.
- L'appareil fonctionne s'il est raccordé au courant alterné 230-240V ~.
- Lors du raccordement direct au réseau, un interrupteur omnipolaire est interposé entre l'appareil et le réseau avec une ouverture minimum entre les contacts de 3 mm, dimensionné au chargement et répondant aux normes en vigueur. Des interrupteurs LS ou des soupapes de limitation sont conseillés.
- Le raccordement doit être choisi selon la possibilité d'installation du courant électrique et des soupapes de limitation.
- Pour la sécurité contre l'incendie, les appareils de ce type peuvent être encastrés entre un meuble plus haut et de l'autre côté contre le meuble de la même hauteur que l'appareil.
- Les parties de raccordement électrique, et les parties isolées doivent être protégées de la possibilité d'être touchées.

Adaptation de base des capteurs de l'environnement

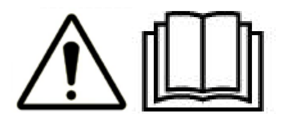
Après chaque raccordement au réseau électrique, on effectue automatiquement l'adaptation de base qui assure la fonction optimale des capteurs. Tous les écrans s'allument pendant quelques secondes. Lors de l'adaptation des capteurs, il ne doit y avoir aucun objet. Sinon, l'adaptation s'interrompt jusqu'à ce que vous enleviez les objets. Pendant ce temps, vous ne pouvez pas utiliser le panneau de cuisson.

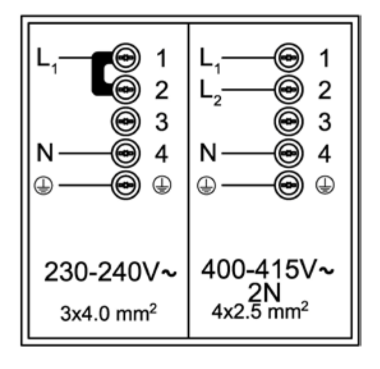
ATTENTION!
Avant toute intervention, débrancher l'appareil du réseau électrique. L'appareil doit être raccordé selon la tension de réseau, en suivant le schéma. Le conducteur de protection (PE) doit être raccordé à la bride de mise à la terre.
Le câble de branchement doit passer à travers l'étrier qui le protège des mouvements accidentels.

Schéma de raccordement

Après le raccordement, allumer toutes les zones de cuisson pendant au moins 3 minutes pour vérifier leur fonctionnement.

Pour le raccordement, il faut utiliser des câbles harmonisés comme H05V2V2 (90°C) ou avec des caractéristiques égales ou meilleures.





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Type	**7372241**
Largeur	590 mm
Raccordement électrique	230-240 V~ ou 400-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tension nominale	230-240 V~, 50/60 Hz
Type d'interrupteurs	Capteurs électroniques
Zone de cuisson (Ø, mm/W)	
A l'avant à gauche	210 , 1500 (P=2000)
A l'arrière à gauche	145 , 1200 (P=1600)
A l'arrière à droite	210 , 1500 (P=2000)
A l'avant à droite	145 , 1200 (P=1600)
Puissance totale (W)	2800

P= Puissance maximum

Principe de fonctionnement plaque de cuisson

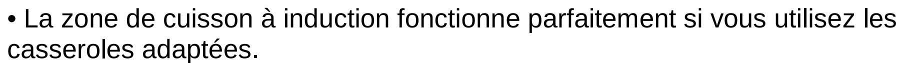
La surface est plate, sans bords, où de la saleté pourrait s'accumuler.

• La plaque de cuisson est équipée de zones de cuisson à induction très puissantes. La chaleur se forme directement sur le fond de la casserole, où elle est le plus utile, sans pertes inutiles à travers la surface en vitrocéramique. Ainsi la consommation énergétique est inférieure par rapport aux zones de cuisson standards qui fonctionnent sur le principe de chauffage.

• La surface en vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement avec la chaleur qui retourne de la casserole directement réchauffée. Cette chaleur est indiquée (après l'extinction) comme "la chaleur résiduelle". Le chauffage dans la zone de cuisson à induction est assuré par la bobine à induction, insérée sous la surface en vitrocéramique. La bobine stabilise le champ magnétique; ainsi sont situés sur le fond des casseroles (qui peuvent être magnétisées) les tourbillons du courant, qui les réchauffent.

IMPORTANT!
Si sur la plaque de cuisson chaude se renverse du sucre ou des aliments particulièrement sucrés, il faut le nettoyer tout de suite avec un grattoir, même si elle est encore chaude. Vous évitez ainsi d'éventuels endommagements de la surface en vitrocéramique. Ne pas nettoyer la surface en vitrocéramique encore chaude avec des produits chimiques car elle pourrait être endommagée.

Casseroles adaptées pour la plaque de cuisson à induction



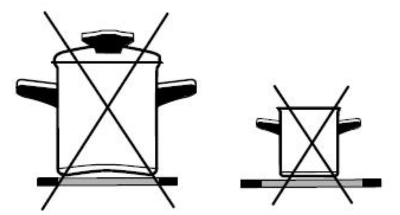
• La zone de cuisson à induction fonctionne parfaitement si vous utilisez les casseroles adaptées.

• Durant la cuisson, les casseroles doivent rester au milieu de la zone de cuisson.

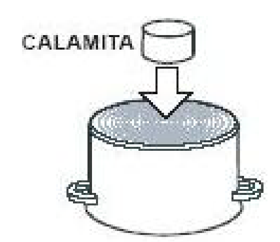
• Les casseroles adaptées qui assurent l'induction sont en acier, émaillées en acier ou en fonte. Les casseroles en acier avec le fond en cuivre ou en aluminium ou la vaisselle en verre ne sont pas adaptées.

• Si vous utilisez la casserole à pression, il faut la contrôler jusqu'à ce quelle atteigne la pression correcte. Au début, la zone de cuisson fonctionne à la puissance maximum, ensuite, selon les indications du producteur de la casserole, abaissez la puissance de cuisson avec le capteur adapté.

• **Faire attention au moment de l'achat des casseroles à la note "rend l'induction possible".**



Zone de cuisson	Ø Min. fond de la casserole	Ø Max. fond de la casserole
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 210 mm



Essai avec l'aimant
Avec un petit aimant, vous pouvez vérifier si le fond de la casserole peut être magnétisé. Utilisez les casseroles où l'aimant reste sur le fond.

Reconnaissance des casseroles
Un des avantages des plaques de cuisson à induction est la reconnaissance des casseroles. Si sur la zone de cuisson il n'y a pas de casseroles ou s'il y en a avec un diamètre plus petit de la zone, il n'y a pas de gaspillages d'énergie électrique. Lorsque la plaque de cuisson est allumée, l'indicateur allume le

symbole de cuisson "U". Si dans les 10 minutes vous positionnez la casserole sur la zone de cuisson, celle-ci la détecte et s'allume au niveau configuré.
Au moment où vous enlevez la casserole de la zone de cuisson, la fourniture d'énergie s'interrompt. Si sur la zone de cuisson vous positionnez les casseroles avec un diamètre plus petit et que la zone la détecte, celle-ci utilisera uniquement l'énergie nécessaire pour chauffer la casserole d'un diamètre plus petit.

La plaque de cuisson est endommagée:
• si elle est allumée et si vous la laissez sans rien ou vous posez une casserole vide.
• Si vous utilisez les casseroles non adaptées (par ex: avec le fond pas plat ou avec **le diamètre trop petit).**
• N'utilisez pas les casseroles en argile qui rayent la surface en vitrocéramique.
• Avant de positionner la casserole sur la plaque de cuisson, elle doit être parfaitement sèche pour transmettre la chaleur et pour ne pas endommager la surface de la plaque de cuisson.
• Pour la cuisson et la friture, utilisez les casseroles qui peuvent se magnétiser, c'est-à-dire en acier, émaillées en acier ou en fonte. Uniquement dans ce cas, la plaque de cuisson à induction fonctionnera.

Niveaux de cuisson

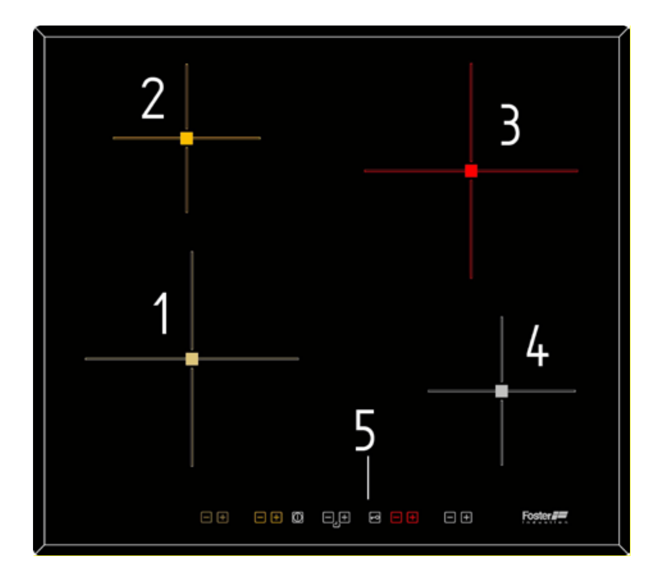
La puissance des zones de cuisson peut être sélectionnée sur neuf niveaux différents.
Sur le tableau sont décrits les exemples de chaque configuration.

Niveau	Intention
0	Extinction, usage de la chaleur résiduelle
1-2	Conservation aliment chaud, cuisson petites quantités d'aliment
3	Cuisson lente (poursuite cuisson après réchauffement fort)
4-5	Cuisson lente grandes quantités
6	Cuisson pour rôtir, faire revenir l'aliment
7-8	Cuisson pour rôtir l'aliment
9	Début cuisson, rôti
A	Réchauffement rapide automatique
P	Cuisson particulièrement puissante pour de grandes quantités d'aliments

CONSEILS POUR L'ECONOMIE D'ENERGIE

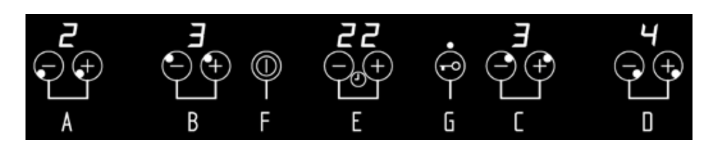
•Faîtes attention au moment de l'achat des casseroles, afin que le diamètre indiqué de la casserole corresponde au diamètre supérieur ou au couvercle qui est toujours supérieur au fond de la casserole.
• Les casseroles à pression sont particulièrement indiquées pour l'économie car grâce à la pression interne élevée, elles permettent de finir la cuisson plus rapidement. Avec un temps de cuisson plus bref, les vitamines des aliments se conservent mieux.
• Faîtes attention qu'il y ait toujours assez de liquides dans la casserole à pression sinon une surchauffe pourrait se produire et endommagerait aussi bien la casserole que le plan de cuisson.
• Couvrir toujours les casseroles avec les couvercles adaptés.
• Utilisez les casseroles adaptées pour la quantité d'aliment que vous cuisinez. Si vous utilisez uniquement la moitié de la casserole, vous gaspillerez beaucoup d'énergie électrique.

PLAQUE DE CUISSON A INDUCTION



1. Zone de cuisson à induction avant gauche
2. Zone de cuisson à induction arrière gauche
3. Zone de cuisson à induction arrière droite
4. Zone de cuisson à induction avant droite
5. Unité de commande de la plaque de cuisson

Eléments de gestion plaque de cuisson



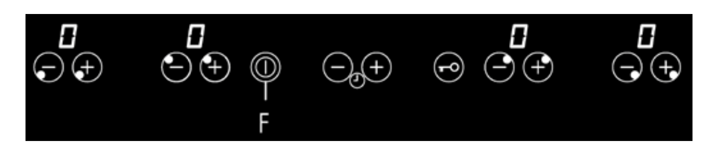
A. Touches (+ et -) pour augmenter/diminuer le niveau de puissance de la zone de cuisson 1
B. Touches (+ et -) pour augmenter/diminuer le niveau de puissance de la zone de cuisson 2
C. Touches (+ et -) pour augmenter/diminuer le niveau de puissance de la zone de cuisson 3
D. Touches (+ et -) pour augmenter/diminuer le niveau de puissance de la zone de cuisson 4
E. Touches (+ et -) du minuteur pour augmenter/diminuer la configuration du temps (99 min)
F. Touche ON/OFF pour l'allumage/extinction de la plaque de cuisson
G. Blocage des touches (touche avec voyant pilote pour la fonction Key Lock)

Gestion de la plaque de cuisson

• Au moment de l'allumage de la plaque de cuisson à induction, tous les indicateurs s'allument (pour pendant un moment) La plaque de cuisson est prête à l'usage.
• La plaque de cuisson est équipée de capteurs électroniques qui s'allument si vous touchez les surfaces indiquées pendant au moins 1 seconde.
• Chaque allumage des capteurs est confirmé par un signal sonore.
• Ne positionnez pas les objets sur la surface des capteurs (Après 10 secondes la plaque s'éteint).
• Faîtes en sorte que la surface des capteurs soit toujours propre.

Allumage plaque de cuisson

Lorsque la plaque est raccordée au réseau, le blocage des touches est toujours tout de suite enclenché. Pour allumer la plaque il faut avant tout, enlever le blocage en appuyant sur la touche (G), ensuite appuyer sur la touche ON/OFF (F), un signal sonore sera émis avec l'allumage consécutif de la barre de commandes.
Si le blocage est activé ou s'il y a des signaux d'erreurs, il n'est pas possible d'allumer la plaque.
Les zones de cuisson restent éteintes (tous les écrans signalent **»0«**) jusqu'à ce qu'un niveau de puissance soit sélectionné. Si une sélection n'est pas faîte dans un délai de 10 secondes, le contrôle s'éteint automatiquement.



Sélection du niveau de puissance d'une zone de cuisson

Avec le contrôle allumé, la première fois que l'on appuie sur la touche (+), la zone de cuisson s'allume au niveau 1.
La touche (+) augmente le niveau de puissance jusqu'à un maximum de 9, alors que la touche (-) réduit le niveau jusqu'à 0 (plaque éteinte).
Avec la zone de cuisson au niveau **0**, en appuyant sur la touche (-) le niveau de cuisson est porté à 9.
Si la touche (+ ou -) continue à être appuyée, l'action se répète deux fois à la seconde.

Capteur présence casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'un propre système de reconnaissance de la présence de la casserole.
Le système est calibré pour reconnaître la présence d'une casserole qui, sur l'échelle des standards EN a le diamètre immédiatement inférieur au diamètre nominal de la zone. Si la présence de la casserole n'est pas reconnue ou si une casserole inadaptée est reconnue, le niveau de puissance clignote alternativement avec "u" sur l'écran relatif à cette zone. Après 60 secondes le niveau de puissance retourne à 0.



Si le niveau de puissance sur l'écran clignote, si une casserole est effectivement présente sur la zone, ceci signifie en général que la casserole n'a pas la bonne dimension ou le type n'est pas adapté. Dans ce dernier cas, il faudra contrôler que la casserole soit effectivement adaptée à la cuisson à induction (marques ou notice d'instructions de la casserole).

Fonction Booster

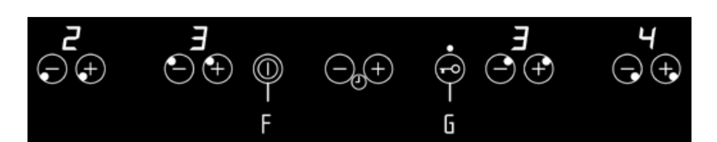
Activation de la fonction Booster
Cette fonction peut être activée si le touch control est allumé; elle élève le niveau de puissance au maximum pendant **10** minutes et ensuite retourne au niveau **9**.
L'écran affiche la lettre '**P**' lorsque la fonction est activée.
Après avoir configuré la zone de cuisson au niveau 9, il suffit d'appuyer de nouveau sur la touche (+) et le booster est activé.



Désactivation de la fonction Booster
La fonction Booster se désactive automatiquement après le délai fixé de 10 min ou avant, selon le désir de l'utilisateur.
La fonction Booster est désactivée en appuyant sur la touche (-), la puissance de la zone de cuisson se réduit au niveau 9.

Blocage des touches

En tenant appuyée la touche (G) s'active/se désactive la fonction correspondante. Si le led correspondant est allumé, le panneau de contrôle est bloqué.
La fonction de blocage des touches peut être activée lorsque les niveaux de cuisson sont activés ou lorsque la plaque de cuisson est éteinte. Si la plaque de cuisson est allumée, cette fonction bloque toutes les touches sauf la touche ON/OFF (F) et celui de blocage des touches (G).
Si la plaque est éteinte, cette fonction bloque toutes les touches, y compris celle de ON/OFF (F).
Si la plaque de cuisson s'éteignait avec le "blocage des touches" activé, celui-ci sera encore actif même à l'allumage successif.



Lorsque la plaque est raccordée au réseau, la fonction "blocage des touches" résulte activée.
Désactivation du blocage des touches
Lorsque le panneau de contrôle est bloqué, le voyant est allumé, en tenant

appuyée la touche (G), la fonction s'éteint et le led est désactivé.

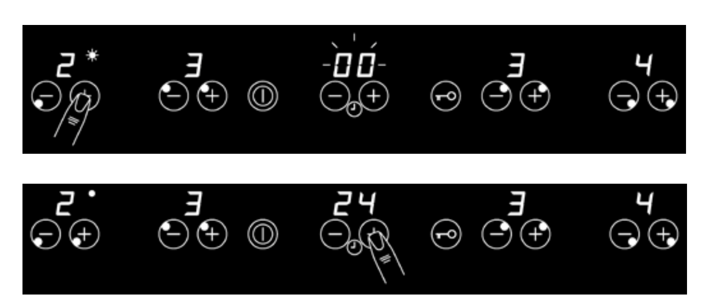
Fonctionnement du minuteur

La valeur du minuteur peut être sélectionnée entre **1** et **99** minutes, et peut être modifiée à tout moment.

Activation du minuteur
La plaque de cuisson doit être allumée.
Si le minuteur est éteint, il est possible de l'activer en appuyant sur l'une des deux touches correspondantes (E+ ou E-).



Activation du minuteur sur une zone de cuisson
Après avoir sélectionné le minuteur, un "t" clignotant s'affiche sur les écrans de la zone de cuisson, au moyen des touches (+ ou -) de la zone de cuisson, l'utilisateur choisit la zone sur laquelle il veut activer la fonction du minuteur, ensuite il configure le temps en utilisant les touches (+ ou -) du minuteur (E).



Le minuteur peut opérer sur une seule zone de cuisson à la fois.
La zone de cuisson sur laquelle on souhaite configurer le minuteur doit être sélectionnée toujours avant que le temps soit paramétré.
Si les touches “+” ou “-“ du minuteur sont appuyées avant que la zone ait été sélectionnée, le minuteur s'éteint.
Si la sélection de la zone de cuisson ne s'effectue pas dans les 10 secondes à partir de l'activation du minuteur, celui-ci s'éteint.
Si après avoir sélectionné la zone de cuisson la configuration du temps ne s'effectue pas dans un délai de 5 secondes, le minuteur s'éteint.
A l'échéance du temps configuré sur le minuteur, la zone de cuisson qui lui est associée s'éteint.

Indication de la zone de cuisson sur laquelle est activé le minuteur
La zone de cuisson sur laquelle opère le minuteur est indiquée sur le touch control au moyen d'un LED à côté de l'écran de la zone de cuisson sélectionnée. Cette option rappelle à l'utilisateur à chaque moment que sur cette zone de cuisson, la fonction du minuteur est activée.

Configuration du temps sur le minuteur
En tenant appuyée la touche (+) ou (-) du minuteur (E), il est possible d'augmenter/diminuer automatiquement la valeur du temps, en permettant d'atteindre la configuration souhaitée plus rapidement (pendant que le minuteur est configuré, le led à côté de l'écran de la zone de cuisson clignote).
La vitesse d'augmentation/diminution de la configuration du temps augmente à partir du dixième déclic consécutif de la configuration du minuteur.

Début du compte à rebours
Le compte à rebours commence 5 secondes après la dernière opération sur les touches (+ et -) du minuteur (E).
Un signal sonore est émis et l'écran du minuteur et le led de la zone sur lequel a été activé le minuteur arrêtent de clignoter.
La dernière minute sera affichée en secondes.

Désactivation du Minuteur
Pour désactiver le minuteur, sélectionner la valeur <**00**> en utilisant la touche (-) ou éteindre le minuteur en appuyant simultanément sur les touches

correspondantes (E+, E-).

Durée du signal sonore
Lorsque le temps configuré sur le minuteur se termine, un signal sonore est émis pendant 1 minute, passé ce délai il s'interrompt. Sur l'écran du minuteur l'indication <00> continue à clignoter. Le signal sonore peut être désactivé par l'utilisateur à tout moment, même pendant la première minute, en appuyant sur n'importe quelle touche du touch control.

ATTENTION: le minuteur peut être configuré également sur la zone de cuisson qui se trouve au niveau "0", le led restera clignotant toute la durée du compte à rebours. Dans ce cas, le minuteur peut avoir la fonction d'alarme.

Extinction automatique de sécurité

Si le niveau de puissance n'est pas modifié pendant le temps fixé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.
Le temps maximum pendant lequel une zone de cuisson peut rester allumée dépend du niveau de cuisson sélectionné.

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Heures avant l'extinction de sécurité	10	10	10	10	10	10	10	10	3

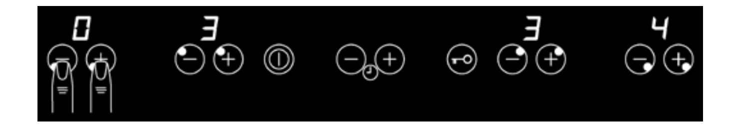
Le fonctionnement ininterrompu à chaque niveau de puissance de n'importe quelle zone de cuisson est limité dans le temps (voir le tableau ci-dessus). Lorsque la zone de cuisson s'éteint par le mécanisme de sécurité, sur l'écran s'éclaire le symbole »0« ou »H«, s'il y a la chaleur résiduelle.
La zone de cuisson peut être éteinte avec le capteur (A-) pour la configuration du niveau de cuisson.

Exemple:
Configurez la zone de cuisson au niveau de cuisson 5 et laissez-le fonctionner pendant un certain temps. Si vous ne changez pas le niveau de cuisson, le mécanisme de sécurité après 10 heures de fonctionnement éteindra la cuisson.

Appareil de sécurité contre surchauffe
La plaque à induction est équipée d'un appareil de sécurité contre la surchauffe, qui protège la partie électronique des dommages.
L'appareil de sécurité fonctionne sur plusieurs niveaux.
Lorsque la température de la zone de cuisson atteint des niveaux très élevés, le ventilateur s'active en premier à deux niveaux. Si ceci ne suffisait pas, la configuration de puissance particulièrement forte est désactivée, ainsi le niveau de cuisson de certaines zones s'abaisse ou bien se met en route l'appareil de sécurité contre la surchauffe et l'éteint totalement.
Lorsque la surface se refroidie, vous avez encore à disposition toute la puissance des zones de cuisson.
Il est donc possible d'entendre lors du fonctionnement un "bourdonnement" continue dû à l'allumage du ventilateur de refroidissement. Il est possible que le ventilateur de refroidissement continu à fonctionner même après l'extinction de l'appareil.

Extinction manuelle de la zone de cuisson

En appuyant sur les touches (+ et -) en même temps s'éteint la zone de cuisson correspondante et l'écran montre le niveau de puissance 0. Nous pouvons également éteindre la zone de cuisson en appuyant sur la touche (-) jusqu'à ce que l'écran n'affiche pas le niveau 0.



Arrêt général

L'extinction de la plaque peut être effectuée à tout moment au moyen de la touche d'allumage (F).
Lorsque la plaque de cuisson s'éteint, un signal sonore est émis et tous les écrans s'éteignent sauf si avec la présence de chaleur résiduelle ou avec un signal d'alarme, la lettre '**H**' reste affichée sur l'écran correspondant à une certaine zone de cuisson.



Visualisation des niveaux de puissance

Niveau de puissance 0:
Sur l'écran de la zone de cuisson est affichée l'indication fixe “**0**”. Si le générateur à induction indique la présence de chaleur résiduelle, sur l'écran sont affichés alternativement “**0**” et “**H**”. L'indication disparaît uniquement lorsqu'il n'y a plus aucun danger (à **50 C**).
L'écran affiche “**0**” jusqu'à ce que la température reste en-dessous des **50 C**, alors qu'il affiche “**H**” si la température dépasse les **50°C.**
Pour économiser l'énergie, éteindre la zone de cuisson en avance, afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Niveaux de puissance de 1 à 9, et niveau de puissance P:
Si la présence d'aucune casserole n'est détectée ou si la présence d'une casserole en aluminium est détectée, le niveau de puissance de la plaque clignote sur l'écran. Après 60 secondes, si la présence d'aucune casserole en matériel autre que l'aluminium n'est détectée, le niveau de puissance retourne à 0.
Lorsque la présence d'une casserole en matériel autre que l'aluminium est détectée, l'indication fixe du niveau de puissance s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson.

Gestion de la puissance

Si la plaque de cuisson est déjà en fonction depuis longtemps, pour changer la limite de puissance avant de procéder à la programmation, débrancher la prise et la brancher de nouveau après 2 minutes.
La puissance prédisposée est de 2800 W mais il et possible de l'augmenter à 3500 W, 6000 W ou 7200W.

Gestion de la puissance

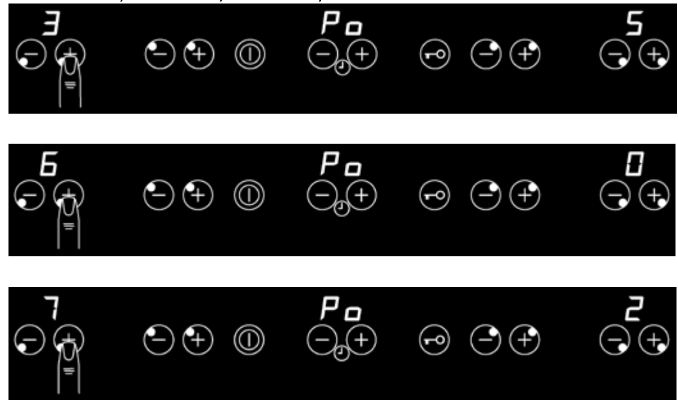
Configuration de la limite de puissance de la plaque de cuisson
Pour configurer la limite de puissance de la plaque de cuisson, effectuer la procédure suivante:

- La nouvelle limite doit être configurée dans les 30 premières secondes du branchement de l'appareil électroménager au réseau électrique
- Les commandes à effleurement ne doivent pas être bloquées et toutes les zones de cuisson doivent être éteintes
- Appuyer simultanément sur les touches (A+, A-, D+, D-)
- Une fois que ceci est effectué, un signal sonore est émis et sur l'écran du minuteur apparaîtra "Po", le numéro indiquant la limite actuelle de puissance de la plaque de cuisson est affiché sur les écrans des zones de cuisson 1 et 4.



Pour sélectionner la nouvelle limite de puissance:

- En appuyant sur la touche (+ ou -) de n'importe quelle zone de cuisson, la limite de puissance augmentera/diminuera. Les valeurs sélectionnables sont: 2800W, 3500W, 6000W, 7200W.



Pour terminer la procédure d'enregistrement de la nouvelle limite de

puissance:

- Appuyer simultanément sur les touches (A+, A-, D-, D+).
- Lorsque cette opération est effectuée, la nouvelle limite de puissance de la plaque de cuisson est enregistrée et le système est configuré de nouveau.



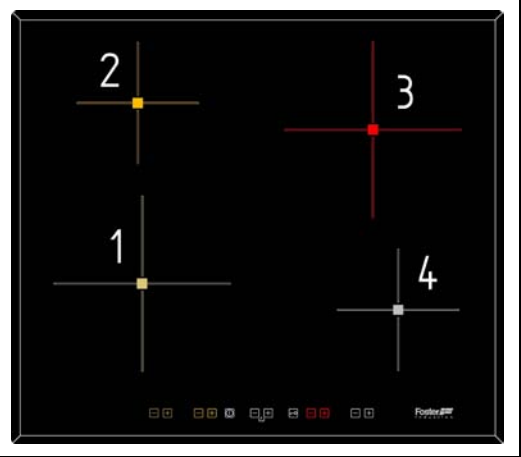
Pour sortir de la procédure de configuration sans sauvegarder les modifications:

- N'effectuer aucune action pendant 60 secondes; de cette façon les modifications ne sont pas sauvegardées et le système est réinitialisé.

Gestion de la puissance pour la plaque de cuisson configurée sur la puissance limitée (ECO)

Si la plaque de cuisson est configurée sur une puissance réduite, chaque fois que l'utilisateur essaye d'augmenter la puissance, le niveau de puissance totale est calculé. Si cette valeur totale dépasse la limite de puissance configurée pour la plaque de cuisson, la puissance n'augmente pas et un signal sonore d'erreur est émis; sur l'écran de la zone de cuisson correspondante clignote la lettre "r" et le niveau de puissance effectif est affiché.

Zone de cuisson	1	2	3	4
Ø (mm)	210	145	210	145
Niveau	Puissance (W)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600



Fonctions de sécurité et signalisation d'erreurs.

CODE ERREUR	DESCRIPTION ERREUR	MANUEL D'INSTRUCTIONS
FA	Bouton ON/OFF: anomalie de l'émetteur. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
FC	Bouton ON/OFF: anomalie du récepteur. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
FE	Capteur NTC du Touch Control: court-circuit du capteur NTC. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
Ft	Capteur NTC du Touch Control: ouverture du capteur NTC. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
Fc	Capteur NTC du Touch Control: surchauffe du capteur NTC. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	Eteindre la plaque de cuisson et le four éventuel en-dessous jusqu'à son complet refroidissement. Réactiver la plaque de cuisson pour vérifier toutes ses fonctions. Si le problème persiste, CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
FH	Eeprom (mémoire) du Touch Control: anomalie de l'Eeprom du touch control. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR

FJ	Adc du Touch Control: anomalie de l'Adc du touch control. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
F0	Logiciel du Touch Control: anomalie du logiciel du touch control. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
FL	Luminosité sur le Touch Control: Luminosité extérieure excessive qui empêche le calibrage des capteurs (boutons) du touch. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	Enlever ou remplacer les sources lumineuses extérieures au touch. Si le problème persiste, CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
FU	Diviseur du Touch Control: anomalie du diviseur du touch control. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
F5	Communication Touch control - Générateur: anomalie dans la communication entre Touch control et Générateur. Toutes les zones de cuisson sont désactivées et l'erreur est affichée sur tous les écrans.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
F1	Capteur NTC de l'Elément Chauffant (Inducteur): court-circuit du capteur NTC. Est désactivée uniquement la zone de cuisson avec anomalie et l'erreur est affichée uniquement sur l'écran correspondant.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
F2	Capteur NTC de l'Elément Chauffant (Inducteur): ouverture du capteur NTC. Est désactivée uniquement la zone de cuisson avec anomalie et l'erreur est affichée uniquement sur l'écran correspondant.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
F8	Capteur NTC de l'Elément Chauffant (Inducteur): anomalie du capteur NTC. Est désactivée uniquement la zone de cuisson avec anomalie et l'erreur est affichée uniquement sur l'écran correspondant.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
F7	Capteur NTC de l'Elément Chauffant (Inducteur): anomalie du capteur NTC. Est désactivée uniquement la zone de cuisson avec anomalie et l'erreur est affichée uniquement sur l'écran correspondant.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
F9	Générateur: Surintensité dans le générateur. Toutes les zones de cuisson sont désactivées et l'erreur est affichée sur tous les écrans.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
Clignotement alterné du niveau de cuisson configuré par l'utilisateur et de la lettre "c".	Surchauffe du générateur dû à l'usage intensif ou à un usage différent de celui domestique	SI PERSISTE, CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
F3	Capteur NTC du Générateur: court-circuit du capteur NTC. Toutes les zones de cuisson sont désactivées et l'erreur est affichée sur tous les écrans.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
F4	Capteur NTC du Générateur: ouverture du capteur NTC. Toutes les zones de cuisson sont désactivées et l'erreur est affichée sur tous les écrans.	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR
F6	Alimentation du Générateur: il manque la tension sur une partie du générateur (droite ou gauche). Toutes les zones de cuisson sont désactivées et	CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUTORISE – EN SPECIFIANT LE CODE D'ERREUR

	l'erreur est affichée sur tous les écrans (droits ou gauches).	

NETTOYAGE ET MAINTENANCE PLAQUE DE CUISSON

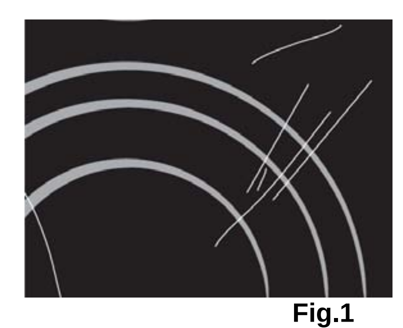
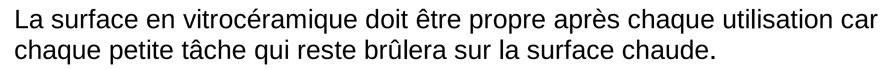


Fig.1



La surface en vitrocéramique doit être propre après chaque utilisation car chaque petite tâche qui reste brûlera sur la surface chaude.

Pour la maintenance ordinaire, utilisez des détergents spéciaux qui forment une espèce de pellicule de protection contre la saleté.

Avant toute utilisation de la surface en vitrocéramique, il faut enlever la poussière de la surface et l'éventuelle saleté sur le fond des casseroles qui pourrait rayer les zones de cuisson (Fig. 1).

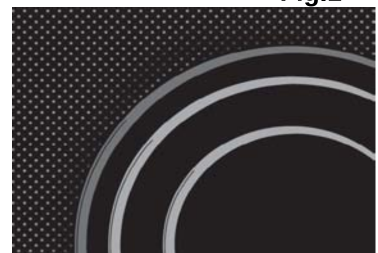


Fig.2

Attention: n'utilisez pas des éponges en acier ou des détergents abrasifs qui peuvent rayer les surfaces. Elles peuvent également être endommagées en utilisant des sprays agressifs ou des détergents inadaptés (Fig.1 et Fig.2).

La signalétique peut s'abîmer avec l'utilisation de détergents agressifs, d'éponges en acier ou des fonds de casseroles sales (Fig. 2). La petite saleté peut être éliminée avec une éponge humide et ensuite bien sécher la casserole (Fig. 3).

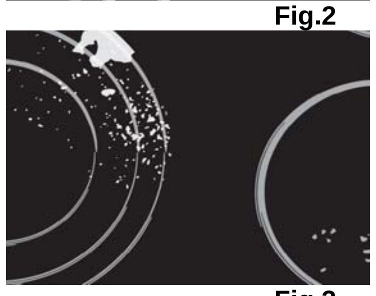


Fig.3

Les tâches d'eau peuvent être éliminées avec la solution de vinaigre, cependant, vous ne devez pas passer sur l'encadrement (pour certains modèles) car il peut perdre de sa brillance. Vous ne devez pas utiliser des détergents et des sprays agressifs pour éliminer le calcaire (Fig. 3).

La saleté plus difficile s'élimine avec des détergents spéciaux pour le nettoyage des surfaces en vitrocéramique. Suivez les conseils du producteur du détergent.

Attention à enlever complètement le détergent de la surface car certains résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique (Fig. 3).

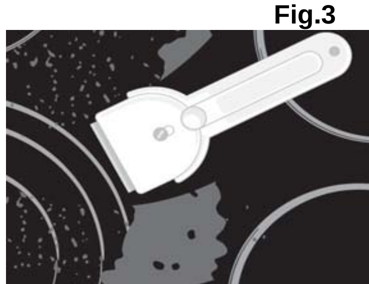


Fig.4

La saleté plus difficile ou brûlée doit être enlevée avec un grattoir. Faîtes attention à ce que la poignée en plastique du grattoir ne soit pas en contact avec la plaque de cuisson chaude (Fig. 4).

Faîtes attention à ne pas vous faire mal quand vous utilisez le grattoir! Le sucre ou les plats qui contiennent beaucoup de sucre peuvent endommager pour toujours la surface en vitrocéramique (Fig. 5), par conséquent, il faut immédiatement éliminer avec le grattoir les résidus de sucre de la surface en vitrocéramique même si elle est encore chaude (Fig.4).

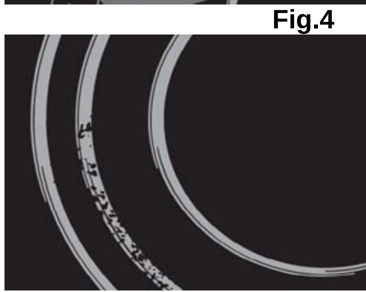


Fig.5

Le changement de couleur de la surface en vitrocéramique n'influence pas son fonctionnement ou sa stabilité. Celui-ci est le résultat de l'utilisation de casseroles en cuivre ou en aluminium ou des résidus d'aliment sur le fond de la casserole, qui sont très difficiles à éliminer.

Avertissement: Toutes les erreurs indiquées ci-dessus sont de caractère esthétique et n'influencent pas directement le fonctionnement de l'appareil. Elles ne peuvent pas être éliminées avec la garantie.

Foster spa
42041 Brescello (RE) - Italy
tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450
fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166
e-mail: service@fosterspa.com
www.fosterspa.com